

★ ORIGINAL ★
Miniconv Classic ...

100% INOX

★★★★★

PROGRAMÁVEL



MANUAL DE
INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO



IDENTIFICAÇÃO DOS SÍMBOLOS USADOS NESSE MANUAL



PERIGO! AMEAÇA DE RISCO QUE PODE CAUSAR FERIMENTOS GRAVES OU MORTE



ALERTA



RISCO DE INCÊNDIO



RISCO DE CHOQUE ELÉTRICO



RISCO DE QUEIMADURA



RISCO DE QUEIMADURA POR DERRAMAMENTO DE CARGA QUENTE



SÍMBOLO DE ATERRAMENTO



SÍMBOLO DE EQUIPOTENCIAL



DICAS DE USO E INFORMAÇÕES

CARTA AO CLIENTE

Para nós, a sua escolha por um produto Prática é motivo de grande satisfação.

Isso reforça o sentido da nossa missão, que é levar qualidade e produtividade ao ambiente de preparo de alimentos com o propósito de oferecer condições para o preparo de comida boa, de qualidade e sem desperdício.

Para isso nossos produtos oferecem alta tecnologia e os melhores padrões de qualidade. São desenvolvidos por um time experiente e altamente qualificado e produzidos num parque fabril com os mais avançados processos e equipamentos.

A Prática oferece soluções completas em toda cadeia de preparo de alimentos. Desde produtos para a panificação até todo o universo da gastronomia. Do pré-preparo à conservação, finalização e acabamento. Temos uma ampla linha de máquinas para panificação, equipamentos para ultra-congelamento e conservação e variadas linhas de fornos para panificação, gastronomia e fornos rápidos de finalização, além de uma completa linha de acessórios diversos.

Esperamos que nossos produtos, acessórios e serviços pré e pós venda possam ser valiosas ferramentas para o sucesso de seu negócio e da continuidade da nossa parceria.

Muito obrigado.

Este manual contém todas as informações para você instalar e utilizar seu equipamento de forma correta e obter os melhores resultados de desempenho, qualidade e segurança.

Recomendamos que você leia e siga todas as orientações nele contidas e o mantenha sempre em local adequado para futuras consultas.

ÍNDICE

TERMO DE GARANTIA

Prazo e Detalhamento.....	03
Razões de Exclusão da Garantia.....	04
Observações e Recomendações.....	05

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Recomendações de Utilização.....	06
----------------------------------	----

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

Instalação Elétrica.....	08
Sistema de Exaustão.....	09
Instalação Hidráulica.....	10
Dimensões.....	11

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

Painel.....	13
Operação e Programação.....	14

INSTRUÇÕES DE HIGIENIZAÇÃO.....19

ANOTAÇÕES..... 22

TERMO DE GARANTIA

PRAZO E DETALHAMENTO

- a) Os equipamentos Prática têm garantia legal de 3 (três) meses e garantia contratual de 9 (nove) meses, totalizando, um (1) ano, a partir da data de emissão da nota fiscal de venda, exclusivamente para o primeiro comprador. Se por quaisquer motivos, a Nota Fiscal não seja localizada, prevalece como data para início da garantia a data de fabricação do equipamento, constante na etiqueta indicativa.
- b) Independente da instalação efetiva ou o período de utilização do equipamento o período de garantia é iniciado de acordo com a data da emissão da Nota Fiscal de venda.
- c) Para instalação e entrega técnica dos equipamentos a Prática Produtos disponibilizará, sem custos ao cliente, uma visita única de um técnico autorizado e/ou próprio. No caso de necessidade de nova(s) visita(s) para finalização da instalação/entrega técnica, em função de não disposição dos pontos prediais sejam eles elétricos, de gás, hidráulicos ou de exaustão, serão de responsabilidade do cliente.
- d) A Prática Produtos conta com uma extensa e qualificada Rede de Serviços Autorizados Prática – SAP. No entanto, se na cidade de instalação do equipamento ainda não houver um técnico autorizado, será acionado o serviço mais próximo e o deslocamento e outras despesas serão de responsabilidade do cliente.
- e) Para a instalação dos equipamentos o cliente deverá providenciar todos os pontos prediais (água, energia elétrica, gás, terra e exaustão) descritos no croqui de instalação. Também deverá cuidar do deslocamento do equipamento até o local exato da instalação.
- f) Alguns equipamentos Prática são considerados como portáteis, como os fornos Miniconv VP e SV e o Moinho MF80. Nesses casos, o deslocamento para a manutenção é de responsabilidade do cliente. O valor do deslocamento deve ser combinado com o SAP, ou o cliente tem a opção de levar o equipamento ao serviço autorizado.
- g) A garantia somente cobrirá falhas originadas por matéria-prima, componentes ou fabricação.

- h) A aplicação da garantia se dará através de manutenções, regulagens ou troca de peças defeituosas. As peças substituídas serão de propriedade da Prática, como objeto de análise.
- i) Ocorrências em garantia não justificarão o aumento do prazo de garantia, troca do equipamento ou qualquer outro tipo de pleito.

RAZÕES DE EXCLUSÃO DA GARANTIA

- a) Danos oriundos de transporte. O cliente deverá inspecionar a entrega do equipamento e acionar a transportadora no caso de irregularidades. Na instalação, o técnico deverá encontrar o equipamento em sua embalagem original, totalmente preservada.
- b) Irregularidades na instalação predial.
- c) Uso ou instalação em desacordo com o Manual de Instalação e Operação que acompanham o produto.
- d) A não observação a detalhes de instalação, em desacordo com o Manual de instalação, como: chão desnivelado, instalação do forno ao lado de equipamentos que exalam gordura, calor ou partículas sólidas em suspensão, falta de circulação de ar, etc.
- e) Danos e falhas decorrentes da não execução de limpeza do equipamento ou limpeza feita inadequadamente, danificando componentes, como: jogar água dentro do painel elétrico, etc.
- f) Mudança das condições originais de instalação, como: distribuição elétrica, distribuição de gás, local de instalação, etc, executadas por técnicos não autorizados.
- g) Uso de produtos agressivos ou abrasivos, impróprios para a limpeza, que possam manchar, desgastar, riscar ou danificar acessórios ou componentes do equipamento.
- h) Danos e falhas operacionais decorrentes de água com grande teor de cálcio, gás de baixa qualidade ou fornecimento de energia elétrica com oscilação de voltagem ou ruídos/interferência na linha de alimentação.
- i) Ocorrências oriundas de descargas elétricas decorrentes da ação da natureza ou picos de fornecimento originados de geradores ou companhias de fornecimento.

- j) Danos no equipamento ou seus acessórios, como: sensores de núcleo, placas eletrônicas, teclados e outros, em consequência de acidentes, maus tratos, operação incorreta, manuseio inadequado ou uso em desacordo com o manual de instalação e operação que acompanha o produto.
- k) Tentativas de reparo por terceiros não autorizados, ou por utilização de peças e componentes não originais, independentemente dos danos ou defeitos terem sido provocados por este fato.
- l) Componentes de consumo e desgaste, como luzes, vedações, correias, rolamentos, correntes, conjunto de lonas, etc., bem como, vidros e plásticos estão excluídos da garantia.
- m) Falhas decorrentes de redes hidráulicas ou de gás pressurizados ou com dimensionamento inadequado, provocando a oscilação de pressão imprópria para o bom funcionamento do equipamento.

OBSERVAÇÕES E RECOMENDAÇÕES

- a) Oriente os operadores dos equipamentos, tendo como base o manual de instruções e operações do equipamento.
- b) Certifique-se de que as instalações hidráulica, elétrica, gás e exaustão sejam feitas por empresa ou técnico capacitado.
- c) Antes de acionar a Assistência técnica, no manual constam algumas ocorrências que podem ser sanadas sem a interferência de um técnico.
- d) O desgaste natural do equipamento não está coberto pela garantia. Para garantir a produtividade e um melhor prazo de vida útil de seu equipamento, é fundamental a higienização diária de seu equipamento e sugerido que se faça um contrato de manutenção preventiva.
- e) Para acionar a assistência técnica e mesmo para qualquer reclamação, comentário ou sugestão sobre os reparos prestados pelas Assistências Autorizadas, durante horário comercial, no nosso serviço de atendimento ao consumidor: 35 3449 1200 – Opção 3

IDENTIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO (preencha para facilitar as chamadas técnicas)

MODELO: _____ VOLTAGEM: _____
 Nº SÉRIE: _____ REVENDEDOR: _____
 Nº NOTA FISCAL: _____ DATA COMPRA: _____

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

RECOMENDAÇÕES DE UTILIZAÇÃO

- Operação do forno: É recomendável que o operador do forno utilize sempre luvas de proteção térmica e avental para evitar queimaduras em partes internas do forno e de eventual derramamento do conteúdo das bandejas.
- Utilização do painel: O painel deve ser operado somente com os dedos, a utilização de qualquer instrumento pode danificar o equipamento e colocar em risco a segurança do operador

CUIDADO!

Para evitar queimaduras, não use recipientes carregados com líquidos ou produtos de cozinha que se tornem líquidos por aquecimento em níveis superiores aos que podem ser facilmente observados. **O adesivo (conforme figura ao lado) vem anexo ao manual e deve ser inserido na parte frontal no ato da instalação do equipamento, em uma altura mínima de 1,60m acima do piso.**



- Remova arames usados para selar sacos de papel ou de plástico que serão introduzidos no forno. Não utilizar utensílios de plástico.
- Embalagens totalmente fechadas não devem ser aquecidas no forno, pois poderão explodir.
- Recomenda-se que as crianças sejam vigiadas para assegurar que elas não estejam brincando com o aparelho.
- Não opere o forno se o mesmo estiver danificado ou se a porta do forno não fechar adequadamente.
- Não coloque qualquer objeto entre a porta e o batente do forno.
- Use esse aparelho somente para as funções descritas neste manual.

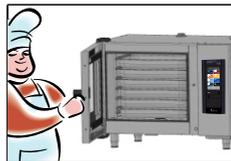
RECOMENDAÇÕES DE UTILIZAÇÃO (continuação)

CUIDADO!

Para evitar queimaduras de vapor, abra a porta em dois passos:



1º) Deixe a porta entreaberta para a saída de calor e vapor do forno.



2º) Abra totalmente a porta.

- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob a supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.



- Não utilize o puxador do forno para realizar a movimentação do equipamento. A movimentação do forno deverá ser feita exclusivamente pelas suas laterais.



- Não utilize a porta do equipamento como apoio. Isso causará o desnivelamento da porta e mal funcionamento do equipamento.



- A porta do forno destina-se unicamente para a vedação dos vapores gerados pela cocção. A utilização da porta para quaisquer outros fins não descritos nesse manual poderá ocasionar a perda da garantia.



CUIDADO: Caso haja fumaça, desligue o forno, desconecte o plugue da tomada e mantenha a porta do forno fechada até que a chama se apague.

PRODUTO	CAPACIDADE MÁXIMA (Kg)
MINICONV CLASSIC INOX	3,2
MINICONV CLASSIC BLACK	3,2

INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

INSTALAÇÃO ELÉTRICA

- Sempre seguir as recomendações de instalação do manual de instruções ou da ficha técnica do produto. Essa ficha vem anexo junto ao manual, além de ser enviado por e-mail no ato da aprovação do pedido, também está disponível em nosso site (www.praticabr.com), em caso de dúvidas entrar em contato com a Assistência Técnica Prática: 35 3449 1200 – Opção 3.



- O aterramento do forno é obrigatório.
- O forno deve possuir um disjuntor exclusivo.
- Não molhe o fio de força ou a tomada.
- Mantenha o cabo de força longe de superfícies aquecidas.
- Se o cabo de força for danificado, ele deverá ser trocado apenas por técnicos autorizados.

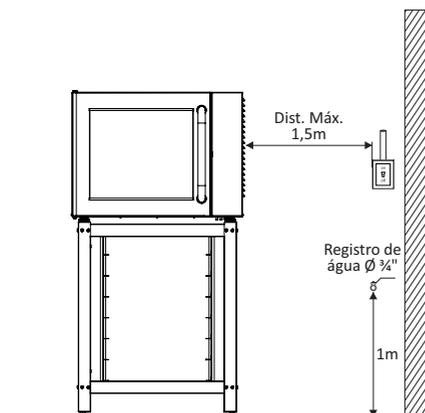


- Somente técnicos autorizados devem abrir o painel do equipamento.
- Um ponto equipotencial é fornecido no painel traseiro do forno para ligação.

- **Obs:** O equipamento possui um conector de interligação para outros equipamentos. Esse conector visa manter diversos equipamentos com o mesmo potencial elétrico. Não sendo necessariamente o terra de uma ligação local. Esse conector está localizado na parte traseira do equipamento e é identificado com o símbolo ao lado:



- Utilização do prensa cabos para evitar a movimentação do cabo de alimentação .
- Em caso da voltagem do forno ser 380 volts, deverá estar disponível um cabo neutro (independente do aterramento).



- Certifique-se de que as características elétricas da construção estejam de acordo com as especificações da etiqueta localizada na traseira do equipamento. A instalação elétrica da construção é responsabilidade do cliente.
- Esta unidade deve ser devidamente aterrada para evitar choque elétrico.
- O disjuntor deve estar localizado no máximo a 1,5m do equipamento

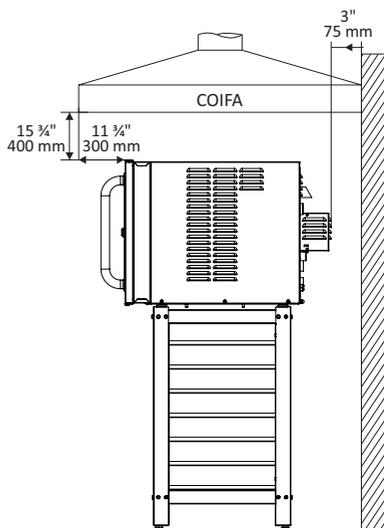
INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

ESPECIFICAÇÕES ELÉTRICAS

Voltagem	220V
Fase	Mono
Potência	2,56 kW
Disjuntor	16A
Cabo	3x1.5 mm ²
Tomada	16A(2P+T)

SISTEMA DE EXAUSTÃO

- Não bloqueie entradas e saídas de ar da lateral direita e traseira do forno.
- A saída de vapor se encontra na parte traseira do equipamento.
- Não é obrigatória a instalação de uma coifa.
- Em caso de utilização de coifa, a mesma deve respeitar a altura mínima de 40cm acima do teto do forno e projetar-se 30cm além da face frontal do forno de modo que os vapores emanados da saída de vapor e na abertura da porta sejam captados pela coifa.



INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

INSTALAÇÃO HIDRÁULICA

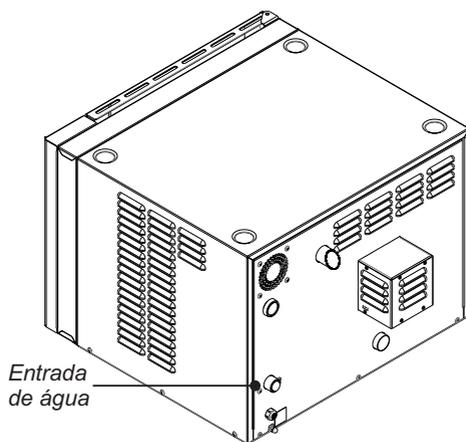
- O forno deve ser conectado a encanamento de água fria. Um registro de 3/4" com rosca externa deve estar disponível para conexão da mangueira de entrada de água localizada a uma distância máxima de 1,5 m do forno.
- Recomendamos o filtro 3M original (não incluído) para reduzir a dureza da água.
- **Importante:** Antes de realizar a instalação de água, descarregar os condutos do lado da instalação predial para retirar eventuais sujeiras do encanamento (purga).

Para um desempenho adequado, observe a pressão da rede hidráulica:

Unidade de Medida	Mínima	Máxima
m.c.a (metro coluna d'água)	3,0	8,0
bar	0,3	0,8
kPa	30	80
Psi	4,35	11,5



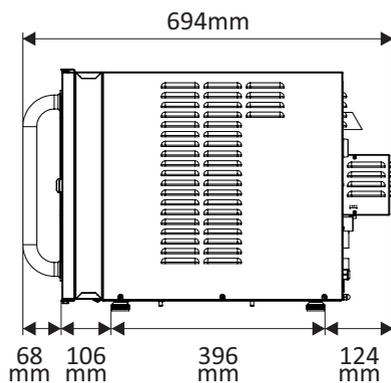
Utilize somente mangueiras novas para a instalação de água.



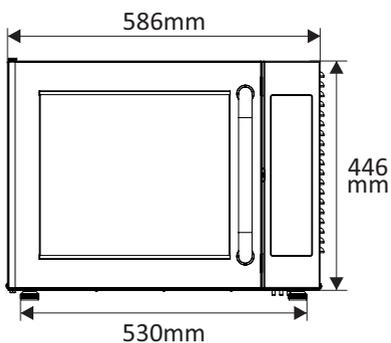
INSTRUÇÕES DE INSTALAÇÃO

DIMENSÕES

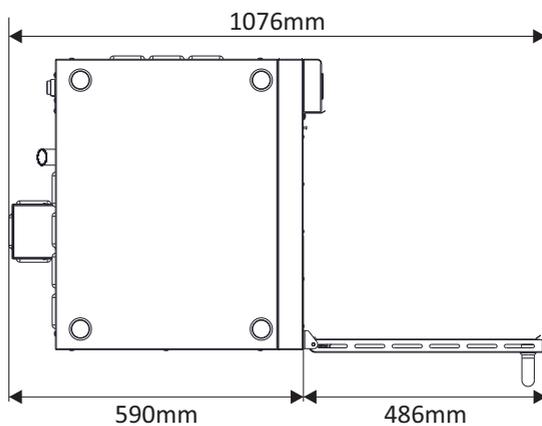
VISTA LATERAL



VISTA FRONTAL



VISTA SUPERIOR
COM A PORTA ABERTA



RECOMENDAÇÕES GERAIS



- Não utilize esse produto próximo de água como pias, piscinas ou locais muito úmidos.



- Caso resíduos acumulados dentro do forno entrem em combustão, mantenha a porta do forno fechada, desligue a energia elétrica no disjuntor exclusivo do forno e desconecte o forno da tomada.



- Não utilize o interior do forno para secar roupas ou guardar utensílios.



- Se a porta ou perfil de vedação da porta estiverem danificados, o forno não deve ser operado até que os mesmos sejam reparados por uma pessoa qualificada.



- O forno deve ser instalado em um local nivelado e ventilado. Não instalar o equipamento em um local apropriado pode resultar na perda da garantia.

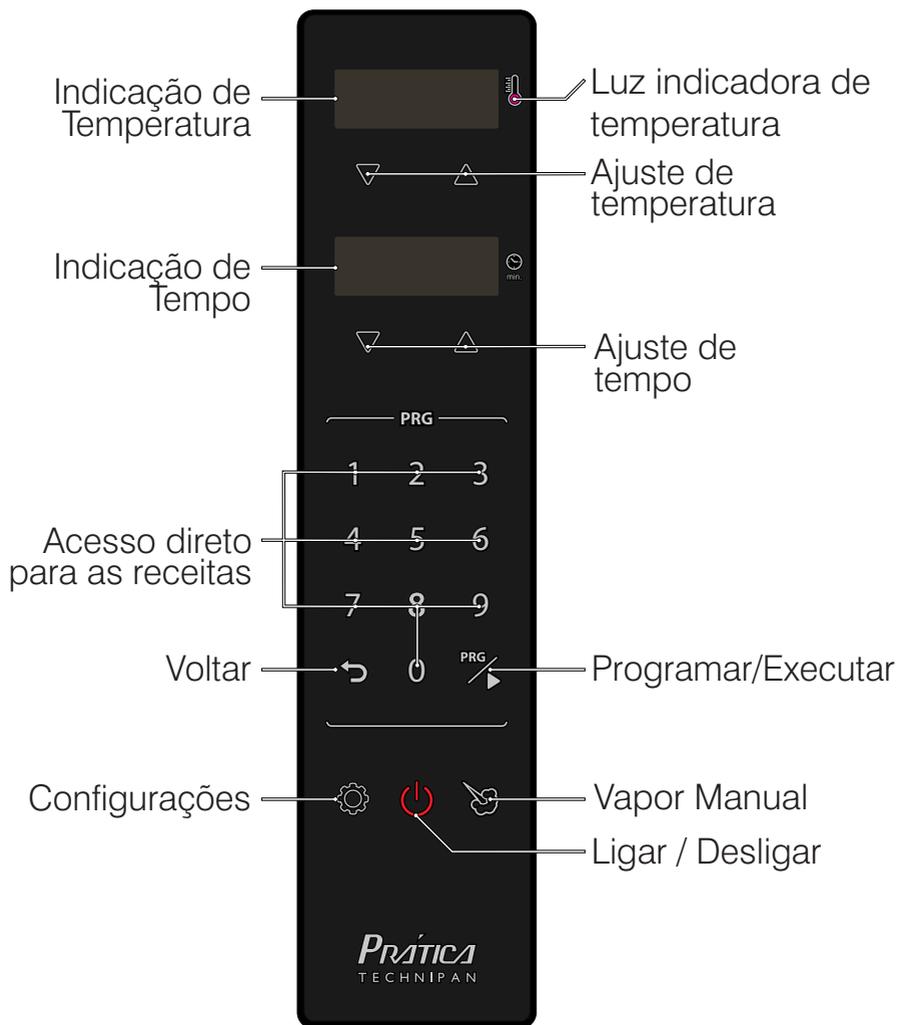
- Deve ser respeitado um afastamento mínimo das paredes de 25mm em relação as laterais e 75mm em relação ao fundo do forno para ventilação.
- Para facilitar a instalação e manutenção do forno, recomenda-se um espaço de, no mínimo, 800mm da lateral direita e a parede e 150mm da lateral esquerda e traseira. Após a manutenção/instalação, este afastamento pode ser reduzido as distâncias mencionadas anteriormente.
- O forno não deve ser posicionado junto a fogões, fritadeiras e chapas quentes ou outros equipamentos que exalem gorduras, vapores e calor.
- Caso houver queda de energia durante algum processo em andamento do forno, esta operação será perdida (receitas salvas não serão perdidas).
- Não cubra ou bloqueie qualquer abertura do aparelho.
- Não utilize o forno em ambientes externos.
- Não guardar alimentos dentro do forno quando o mesmo não estiver em operação.

APLICAÇÃO

O Miniconv Programável Prática é utilizado na preparação de alimentos em geral como doces, bolos, pães, salgados, pizzas e sobremesas. Por se tratar de um forno de convecção, as temperaturas e os tempos usados nas preparações de alimento normalmente serão abaixo daquelas utilizadas em fornos sem circulação forçada de ar.

INSTRUÇÕES DE OPERAÇÃO

PAINEL



Nota: o toque em qualquer tecla aciona a lâmpada por 1 minuto.

OPERAÇÃO E PROGRAMAÇÃO

- Para ligar o forno pressione a tecla **Ligar / Desligar**: 
- Depois de ligar o forno, a **Indicação de Temperatura** e a **Indicação de Tempo** do forno mostrarão a última temperatura trabalhada e o tempo infinito.
- Para ajustar o tempo de preparação, pressione as teclas de **Ajuste de Tempo**   que se encontram abaixo da indicação de tempo.



Nota:

O tempo pode ser ajustado em até 360 minutos.

- Para configurar a temperatura desejada, pressione a tecla **Ajuste de Temperatura**:   que se encontram abaixo da indicação de temperatura.



Nota:

A temperatura pode chegar até 230°C.

- Para utilizar a injeção de vapor, em caso de programa manual, pressione a tecla **Vapor Manual**: 
- Para manter a umidade da câmara no modo manual, pressione e segure a tecla de **Vapor Manual**  por 3 segundos. A tela superior mostrará a mensagem "VAP" e você poderá escolher a porcentagem de umidade entre 0, 20, 40, 60, 80 e 100%. Depois disso, as injeções de vapor cíclicas correspondentes ao valor selecionado serão feitas.



Nota: O forno retornará automaticamente a 0% (sem vapor) se uma receita programada for feita ou se o tempo no modo manual chegar a zero.



Nota: o nível de injeção manual de vapor pode ser alterado no menu de configuração do usuário (pag. 17).

PROGRAMAR RECEITAS

- Para iniciar o processo de programação de uma receita, pressione a tecla **Programar/Executar**: 
- Utilizando as teclas de Ajuste de Tempo:   ou selecionando a partir do teclado numérico, escolha a receita a ser editada.
- Depois de escolher a receita, pressione e segure a tecla **Programar/Executar**  por 3 segundos para entrar no modo de edição.



Nota:

Podem ser programadas até 100 receitas.

Nota:

Se o parâmetro "Edit" estiver setado como "On" é necessário inserir a senha de usuário para editar a receita.



- Depois de entrar no modo de edição, a **Indicação de Temperatura** e a **Indicação de Tempo** mostrarão a seguinte configuração:

- Para alterar a temperatura de Pré-aquecimento, use os botões inferiores (**Ajuste de Tempo**), a temperatura pode ser definida de 30°C a 230°C.

- Para salvar, pressione a tecla **Programar/Executar**  .



- Depois de configurado o passo de Pré-aquecimento, a **Indicação de Temperatura** e **Indicação de Tempo** mostrarão as seguintes configurações.

- Pressione as setas superiores (**Ajuste de Temperatura**) para alternar os passos (STP1, STP2, STP3 e STP4). As setas inferiores (**Ajuste de Tempo**) alternam entre os parâmetros ajustáveis.

- Pressione a tecla **Programar/Executar**  para configurar um parâmetro.
- Caso não queira utilizar uma etapa, o parâmetro de tempo deve ser zero.

PARÂMETROS AJUSTÁVEIS

CONVECÇÃO (CONV)

- Com as setas inferiores (**Ajuste de tempo**) selecione a opção **CONV** e aperte a tecla **Programar/Executar**  para ajustar os parâmetros de convecção;
- O parâmetro **CONV** pode ser configurado como **ON** (Ativado) ou **OFF** (Desativado);
- Se o parâmetro for configurado como "OFF", o forno funcionará como uma estufa durante o tempo programado, portanto, a turbina, a resistência de aquecimento e injeção de vapor serão desativados, não sendo possível configurar valores para eles.

UMIDADE (HUMI)

- Com as setas inferiores (**Ajuste de tempo**) selecione a opção **HUMI** e pressione a tecla **Programar/Executar**  para ajustar a umidade.
- Os parâmetros de umidade podem ser ajustados para 0, 20, 40, 60, 80 ou 100%, mantendo a umidade da câmara de cocção com injeções cíclicas de vapor ou injeção única no início da etapa, que deve ser configurada entre os parâmetros (baixo "LOW", médio "MID" e alto "HIGH").
- Se você escolher umidade a 0%, isso corresponderá a um passo (STP) sem injeção de vapor.

TEMPERATURA (TEMP)

- Com as setas inferiores (**Ajuste de tempo**) selecione a opção **TEMP** e pressione a tecla **Programar/Executar**  para ajustar os parâmetros de temperatura.
- O parâmetro de temperatura pode ser configurado de 30°C a 230°C

TEMPO (TIME)

- Com as setas inferiores (**Ajuste de tempo**), selecione a opção **TIME** e pressione a tecla **Programa/Executar**  para ajustar os parâmetros de tempo.
- O parâmetro de tempo pode ser configurado de 0 a 360 minutos.
- Para ajustar as características dos parâmetros descritos acima, use sempre as setas superiores   e depois de ajustar cada característica do parâmetro selecionado, pressione a tecla **Programar/Executar**  para confirmar a configuração desejada.
- Para salvar uma receita, pressione e segure a tecla **Programar/Executar**  por 3 segundos.

SELECIONAR RECEITAS

- Pressione a tecla **Programar/Executar**  .
- Com as setas inferiores (**Ajuste de tempo**) ou utilizando o teclado numérico, selecione a receita desejada.
- Após escolher a receita, pressione a tecla **Programar/Executar**  para executar a receita.



Nota:

Caso o forno esteja com a temperatura acima do set point de pré aquecimento, o forno realizará uma etapa de esfriamento.

- Receitas programadas de 1 a 0 podem ser executadas pressionando os atalhos diretos (0 a 10), sendo o número 0 equivalente a receita 10.



CONFIGURAÇÕES

- Ao pressionar o botão de **Configurações** , será solicitado uma senha para acesso as configurações. A senha padrão é 0123, mas pode ser alterada.

USB

- Com um dispositivo de armazenamento conectado, use as teclas de Ajuste de Tempo para selecionar **IMPO** ou **EXPO**. Uma vez selecionada a opção desejada, pressione e segure a tecla **Programar/Executar**  por 3 segundos para executar o comando.

IMPO

- Ao selecionar essa opção, todas as receitas armazenadas no dispositivo USB são transferidos para o forno.

EXPO

- Ao selecionar essa opção, todas as receitas salvas no forno são transferidas para o dispositivo USB.

UNIT

- Seleciona a unidade de temperatura entre °C ou °F.

CHNG PASS

- Para alterar a senha padrão (0123), pressione e segure a tecla **Programar/Executar**  por 3 segundos. Depois disso, você pode inserir uma nova senha de 4 dígitos.

INJ

- Seleciona o nível de injeção de vapor manual entre baixo (LOW), médio (MID) e alto (HIGH).

EDIT

- Ao habilitar este parâmetro ("On"), é necessário inserir a senha de usuário para editar receitas; caso contrário ("Off"), a edição de receitas é de livre acesso.

FUNÇÃO ESFRIAR

- Na tela de modo manual, segure a tecla **Voltar**  por 3 segundos, a tela exibirá as mensagens "COOL DOWN" e "OPEN DOOR" alternadamente, solicitando que a porta do forno seja aberta.
- Abra a porta e a tela mudará entre a temperatura atual do forno e a mensagem "COOL DOWN".
- Durante a execução desta função, somente a turbina permanecerá ativada e nenhuma outra execução poderá ser ativada.
- Quando a temperatura atingir 30°C, o visor mudará entre a temperatura atual do forno e a mensagem "COOL END". Você pode interromper a função pressionando a tecla **Voltar** , retornando o forno ao modo Manual.

INSTRUÇÕES DE HIGIENIZAÇÃO

EQUIPAMENTOS DE SEGURANÇA

- Para a limpeza do forno é necessário a utilização dos Equipamentos de Proteção Individual (EPI's).



Luvas de Proteção



Máscara de Proteção



Óculos de Proteção



Avental



Sapatos de Segurança

FREQUÊNCIA DE HIGIENIZAÇÃO

- O forno deve ser higienizado todos os dias em que for utilizado.

IMPORTANTE



Quando a higienização não é feita na frequência recomendada ou feita de forma inadequada ocorre o acúmulo desses resíduos que acabam por prejudicar a qualidade de higienizações posteriores, gerando excesso de fumaça durante os preparos e diminuindo a vida útil de componentes e do equipamento. No limite, esses resíduos acumulados podem entrar em combustão quando submetidos a altas temperaturas.

PASSOS DA HIGIENIZAÇÃO

RESFRIAMENTO DO FORNO



Caso o forno esteja acima de 60°C é obrigatório esfriá-lo para que alcance a temperatura correta de higienização.



Para isso, certifique-se que o protetor de turbina esteja montado e travado (NUNCA ACIONE A FUNÇÃO ESFRIAR SEM QUE O PROTETOR DE TURBINA ESTEJA MONTADO E TRAVADO). Pressione a tecla **Voltar**  durante 3 segundos e mantenha a porta aberta. Ao término do resfriamento o forno soará um alarme.

- Utilize uma esponja para a remoção de sujidades. Procure manter a câmara interna sempre com aspecto de nova: reflexiva.
- Em caso de sujidades mais aderentes, pode-se utilizar desincrustante para a higienização:
 - *Borrifar o líquido desincrustante em todas as superfícies internas da câmara. IMPORTANTE, o operador deve usar equipamento de proteção individual como: avental, óculos e luva de borracha para o manuseio do líquido desincrustante.*
 - *Deixe o produto agir por cerca de 15 minutos.*
 - *Com a ajuda de uma esponja não abrasiva ou um pano úmido, remova todo o resíduo do desincrustrante e da sujidade.*
 - *Com um pano úmido, remova qualquer excesso do desincrustrante que possa permanecer no equipamento.*
- Para limpeza externa do forno utilizar sabão neutro e água com auxílio de um pano macio.
- Utilize somente produtos de linha profissional (desincrustante/desengordurante) líquido alcalino a base NaOH (Hidróxido de Sódio) sem corantes.
- Certifique-se de que não tenha sobrado resíduo de produtos de limpeza antes de iniciar a cocção.

RECOMENDAÇÕES GERAIS DE HIGIENIZAÇÃO

- Nunca use produtos que contenham ácido na limpeza do forno, pois eles podem danificar a superfície de aço inoxidável, provocando corrosão do metal.
- Não direcione água fria sobre o vidro quente do equipamento, o choque térmico pode provocar a sua quebra.
- Não jogue água na superfície externa do forno, pois pode comprometer o painel de controle e componentes elétricos.
- Não use esponjas de aço, objetos perfurantes ou abrasivos para a limpeza das superfícies interna e externa do forno.
- Para longos períodos de inatividade, é recomendado que a porta do forno fique entreaberta.

- Não permita que resíduos de alimentos e outros detritos acumulem-se na superfície interna da porta, dobradiças ou no perfil de vedação de silicone para não prejudicar a vedação do forno.
- Não deixar alimentos, líquidos e resíduos dentro do forno quando o equipamento estiver em inatividade.
- Não utilizar o forno para armazenar utensílios ou alimentos.
- Utilizar o forno somente para o preparo de alimentos como descrito nesse manual.
- Em intervalos longos entre uma utilização e outra deve-se desligar o forno para evitar que o aquecimento carbonize os resíduos de gordura de preparos anteriores. Isso pode dificultar a higienização, prejudicar a qualidade dos preparos e a vida útil do equipamento.

Qualquer dúvida contate nossa assistência técnica.

Assistência técnica Prática:

+55 (35) 3449-1200 opção 3 - at@praticafornos.com.br



Revisão 06 - JUNHO - 2020
Código: 760404

Prática TECHNIPAN

Rodovia BR 459, Km 101 S/N
37.556-140, Pouso Alegre-MG
Telefone: +55 35 3449-1200
pratica@praticabr.com

